



M unkebo
M and
M ad, der simrer

20. april 2023

Forret

Påskesild (8 personer).

Ingredienser: 450 g marineret sildefileter, 200 g løg (pillet vægt), 1 bdt radiser, 1 peberfrugt (konserves). **Dressing:** 200 g mayonnaise, 100 g cremefraiche 38%, 2 tsk Madras-karry, 1 tsk stødt gurkemeje, salt, peber. **Pynt:** 4 hårdkogte æg, 1 rødløg, grøn peberfrugt, radise, frisk karse.

Fremgangsmåde:

Skær sildene i små stykker. Rens grøntsagerne og hak dem fint, gem lidt peberfrugt og radiser til pynt.

Rør mayonnaise med cremefraiche og krydderier. Smages til, om der skal flere krydderier i.

Sild og grøntsager vendes i dressingen.

Serveringsskålen pyntes af med æg, peberfrugt, rødløg i skiver, radiser og karse til at toppe af med.

